



SANG DE Bœuf

© 2001-2007-choisel j.l.



Choisel Jean-Louis 2007

ORIGINE : On en trouve dans l'Aisne , la Touraine , le Sud-Ouest.

SYNONYMES : Ne pas confondre avec Cœur de Bœuf.

MATURITE/CONSOMMATION : Octobre-Mars.

FORME : Grosse, plus larg , sphéroïdale à souvent conique, assez régulier ou moins.

EPIDERME : Lisse , jaune presque tout lavé de rouge sang foncé, avec stries plus foncées. Lenticelles blanchâtres plus ou moins nombreuses et plus ou moins grosses et , parfois , assez visibles et caractéristiques.

CUVETTE du PEDONCULE : Variable en largeur, assez profond , fauve un peu dépassant.

PEDONCULE : Gros à moyen, charnu à l'attache, court, ne dépasse pas.

CUVETTE de L'OEIL : Assez large pour le type sphéroïdale et moins pour le type conique (on peu rencontrer les deux sur un même arbre) plus ou moins mamelonnée, à peine ou pas plissée. Duvet blanchâtre autour des sépales.

OEIL : Gros à petit, mi clos ou clos.

CHAIR : Blanchâtre, à verdâtre, ferme, croquante, mi fine, juteuse, sucrée, sous acidulée mais avec, parfois, des petites pointes d'acidulé.

LOGES à PEPINS : Grosses à moyennes, un peu plus hautes, un peu en biais avec la pointe vers le pédoncule, closes, feutrées normal.

CARACTERES PARTICULIERS :

OBSERVATIONS :

REFERENCES : Choisel jean-louis : étude, coupes, photos.© 2001-2007

BIBLIOGRAPHIE : Le Verger Français, 1948, p.494.- Evelyne Leterme, "Les fruits retrouvés", 1995, p.173.